

Ecole DU SACRE COEUR (Clos)

Menus du mois de Mars 2017

ATTENTION : les chiffres entre parenthèses correspondent à une liste d'allergènes repris en annexe.

<i>Du 06 au 10</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Céleri (9)	Tomate (9)	Crécy (9)	Jardinière (9)
Repas	Saucisse (p) Épinard à la crème Ps persommées	Émincé de boeuf Sauce aigre douce Carottes (b) Gratin dauphinois (7)	Pâtes Sauce bolognaise	Blanc de poisson (4) Haricot vert (b) Croquettes au four
Kcal/100gr	127	112	170	131
Dessert du jour				

<i>Du 13 au 17</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Forestier (9)	Vert pré (9)	Carottes & lait de coco	Printanier (9)
Repas	Cordon bleu Chou fleur (b) à la crème Ps neture	Filet de poulet Compote Ps rissolées	Pâtes (b) Jambon & fromage (7)	Chipolata de volaille Céleri au thym Blé au fenouil
Kcal/100gr	137	132	184	138
Dessert du jour				

<i>Du 20 au 24</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Poireaux (9)	Tomate (9)	Cresson (9)	Asperges (9)
Repas	Pain de viande (p) Navet jaune & panais Ps rissolées	Vol au vent Riz	Rôti ardennais Petits pois & carottes Purée de patate douce (7)	Paupiette de veau Brocoli (b) Quinoa (b)
Kcal/100gr	161	224	118	155
Dessert du jour				

<i>Du 27 au 31</i>	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage	Jardinière (9)	Dubarry (9)	Brocoli (9)	Crécy (9)
Repas	Saucisse (p) Poireaux à la crème Riz au safran	Filet de poulet Haricot vert (b) Riz	Pâtes (b) Sauce bolognaise	Filet de poisson au basilic (4) Carottes (b) Ps aux herbes (7)
Kcal/100gr	149	110	170	127
Dessert du jour				

*(b) produit issu de l'agriculture biologique
(p) contient du porc*

Les substances provoquant des allergies ou intolérances sont énumérées à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et sont également reprises ci-dessous.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir **blé** (comme **épeautre** et **blé de Khorasan**), **seigle**, **orge**, **avoine** ou leurs souches hybridées, et **produits à base de ces céréales**, à l'exception des:

- sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
- maltodextrines à base de blé ;
- sirops de glucose à base d'orge;
- céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Oeufs et produits à base d'oeufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:

- la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
- la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

- de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
- des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
- des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
- de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le **lactose**), à l'exception:

- du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
- du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir: **amandes**, **noisettes**, **noix**, **noix de cajou**, **noix de pécan**, **noix du Brésil**, **pistaches**, **noix de Macadamia** ou **du Queensland**, et **produits à base de ces fruits**, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites (E220) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.